Menu invernale 01

ZUPPA DI SEDANO E GORGONZOLA

Ingredienti:

25 gr di burro,
2 cespi di sedano mondati e tritati finemente,
1 piccola patata a dadini,
6 dl di latte,
6 dl di brodo di pollo o di verdura,
1 foglia di alloro,
225 gr di gorgonzola sbriciolato,
1/2 baguette a fettine sottili,
erba cipollina tritata per guarnire,
sale,
pepe nero macinato.

Far fondere il burro in un largo tegame e aggiungere il sedano e la cipolla.
Far cuocere per 2-3 minuti, mescolando, poi mettere il coperchio e proseguire la cottura per 4-5 minuti.
Aggiungere la patata, il latte, il brodo e l'alloro.
Rimettere il coperchio e portare a ebollizione, poi abbassare la fiamma e lasciar sobbollire per 30 minuti.
Togliere la foglia d'alloro e passare il composto nel frullatore finché sarà omogeneo.
Passarlo poi al setaccio e rimetterlo nel tegame, aggiungendo sale e pepe.
Cospargere le fette di pane con 100 gr di formaggio e scaldarle nel grill.
Riscaldare la minestra e aggiungere all'ultimo momento il formaggio restante, mescolando bene.
Versarla nelle fondine e appoggiare in superficie le fettine di pane calde.
Spolverizzare con l'erba cipollina tritata.

OCA ARROSTO RIPIENA DI CIPOLLE E FRUTTA

Ingredienti:

1 oca di 4,700-5,00 kg,
sale per spolverizzarla.

Per il ripieno:

15 gr di burro,
1 cipolla tritata fine,
4 fette di pancetta a dadini,
1 mela sbucciata e tagliata a fettine,
175 gr di prugne secche (del tipo che non richiede ammollo) snocciolate e tritate,
100 gr di pane integrale grattugiato,
2 cucchiai di salvia fresca tritata,
2 cucchiai di Porto,
1 uovo,
pepe nero macinato,
1 mela rossa tagliata a spicchi per guarnire,
crescione fresco per guarnire.

Preriscaldare il forno a 200°C.
Punzecchiare bene tutta la pelle dell'oca con una forchetta.
Eliminare il grasso in eccesso dalla cavità addominale e sfregare bene il volatile con il sale.
Per preparare il ripieno far fondere in una larga padella il burro, aggiungere la cipolla e la pancetta e far cuocere per 2-3 minuti finché la cipolla sarà appassita.
Unire la mela e le prugne e cuocere finché la mela sarà morbida.
Togliere dal fuoco e unire al composto il pane grattugiato, la salvia, il Porto, l'uovo e il pepe.

Farcire con il composto l'oca, legarla, pesarla per calcolare il tempo di cottura, che si aggira intorno ai 15' per ogni 450 gr di peso, più 15' extra.
Mettere l'oca su una griglia metallica appoggiata su una teglia per arrosti, coprirla con un foglio d'alluminio e passarla nel forno caldo.
Togliere il foglio d'alluminio nell'ultima mezz'ora.
Scolare il grasso dalla teglia e servire l'oca su un piatto.
Guarnire con la mela e il crescione.

PATATE FONDANT

Ingredienti:

1,400-1,800 kg di patate piccole (non usare patate novelle),
100 gr di burro fuso,
6 dl di brodo di pollo,
prezzemolo tritato,
sale,
pepe nero macinato.

Pelare le patate e tagliarle a botticella, in modo che siano lunghe circa 5 cm, larghe 2 cm alle estremità e naturalmente più grosse al centro.
Preriscaldare il forno a 200°C.
Disporre le patate in una teglia e cospargerle con il burro fuso.
Aggiungere brodo di pollo in quantità sufficiente a coprirle per metà e spolverizzare di sale e pepe in abbondanza.
Passare le patate, scoperte, nella parte alta del forno e farle cuocere per 2 ore-2 ore e 15', bagnandole con il fondo di cottura.
Saranno pronte quando saranno dorate (e il brodo evaporato).
Servire su un piatto da portata caldo dopo averle cosparse con un cucchiaio di prezzemolo tritato.

VERDURE GLASSATE

Ingredienti:

450 gr di pastinaca tagliata in quarti per il lungo,
230 gr di cipolline,
450 gr di carotine tagliate a bastoncini,
1/2 dl di brodo di verdura,
75 gr di burro,
50 gr di zucchero,
1 piccolo cavolo rosso,
2 cucchiai di aceto di sidro,
50 gr di uvetta,
sale,
pepe nero macinato al momento,

Preriscaldare il forno a 190°C.
Disporre in una pirofila la pastinaca, le cipolline e le carote.
Aggiungere il brodo, 50 gr di burro, lo zucchero, sale e pepe.
Coprire la pirofila con un foglio d'alluminio ben aderente, che andrà tolto durante gli ultimi 15 minuti di cottura, e passare in forno per 1 ora e 15'.
Nel frattempo togliere la parte centrale legnosa del cavolo e tagliarlo sottile.
Sbollentarlo per 1 minuto e sgocciolarlo.
Metterlo in un tegame, aggiungere il burro rimasto, l'aceto e l'uvetta e fare sobbollire, coperto, finché sarà morbido.
Disporre il cavolo su un piatto e appoggiarvi sopra le verdure glassate, aggiungendo anche il fondo di cottura.

ANANAS E FICHI AL PORTO

Ingredienti:

1 grosso ananas,
1 dl e 1/2 di Porto,
3 grosse arance,
4 cucchiai di zucchero semolato,
6 fichi maturi,
panna per servire.

Per prima cosa preparare l'ananas.
Tagliare e asportare la calotta superiore e il fondo e appoggiare il frutto, diritto, su un tagliere.
Con un coltello affilato staccare la scorza, incidendola dall'alto verso il basso.
Se sulla polpa dell'ananas restano delle macchie scure, toglierle con la punta del coltello.
Tagliare l'ananas per il lungo, prima a metà e poi in quarti, e scartare la parte centrale legnosa.
Tagliare i quarti ancora a metà per il lungo e poi a pezzetti di 1 cm circa di spessore.
Mettere l'ananas così preparato in una fruttiera, coprire e passare in frigorifero mentre si prepara lo sciroppo.
Raccogliere il succo colato dall'ananas in una casseruolina.
Asportare la scorza da due arance e tagliarla a fiammifero.
Spremere tutte e tre le arance e aggiungere il succo, dopo averlo filtrato, nella casseruolina.
Unire anche la scorza, il Porto, e lo zucchero.
Mettere al fuoco e far sciogliere lo zucchero a fiamma bassa.
Portare a ebollizione e far sobbollire per 5 minuti.
Lasciar raffreddare e passare in frigo.
Poco prima di servire tagliare i fichi in 6 spicchi e aggiungerli all'ananas, mescolando delicatamente per non rompere la polpa dei fichi.
Disporre le porzioni nelle coppe individuali e versarvi sopra lo sciroppo freddo.
Servire a parte la panna.